



<b>DEUTSCH</b>	Bedienungsanleitung	Seite 3
<b>ENGLISH</b>	Instructions for use	Page 11
<b>FRANÇAIS</b>	Mode d'emploi	Page 19
<b>NEDERLANDS</b>	Gebruiksaanwijzing	Pagina 27
<b>ESPAÑOL</b>	Instrucciones para el uso	Página 35
<b>PORTUGUÊS</b>	Manual de utilização	Página 43
<b>ITALIANO</b>	Istruzioni per l'uso	Pagina 51
<b>ΕΛΛΑΣ</b>	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα 59

## BEDIENUNGSANLEITUNG

### INFORMATIONEN ZUM UMWELTSCHUTZ

### WICHTIGE HINWEISE

### VOR DER BENUTZUNG DES BACKOFENS

### BACKOFEN-ZUBEHÖR


### PFLEGE UND WARTUNG

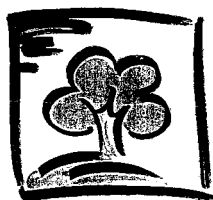
### FEHLERSUCHE

### KUNDENDIENST

## INFORMATIONEN ZUM UMWELTSCHUTZ

### Entsorgung von Verpackungsmaterialien

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .
- Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es so, wie es die verantwortlichen Stellen vorschlagen.



### Entsorgung gebrauchter Geräte

- Die Geräte werden aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Machen Sie das Gerät vor der Verschrottung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden.

### Energieeinsparung

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es ausdrücklich in der Produktbeschreibung oder dem Rezept steht.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz emaillierte Backbleche, da diese die Wärme sehr gut aufnehmen.
- Wenn Sie mehr als einen Kuchen o. ä. backen möchten, backen Sie diese nacheinander, um so die Restwärme des Backofens am besten auszunutzen und zugleich die Zubereitungszeit zu verringern. Sie können auch zwei Kuchen gleichzeitig backen, indem Sie zwei rechteckige Backbleche nebeneinander in den Backofen schieben.
- Bei langen Zubereitungszeiten können Sie den Backofen schon 10 Minuten vorher ausschalten und die Restwärme des Backofens für die verbliebene Zeit ausnutzen.

## WICHTIGE HINWEISE

- Dieser Backofen ist ausschließlich als Küchengerät zum Backen, Rösten, Auftauen, Einkochen, Trocknen und Grillen für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung ist nicht erlaubt. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer und falsche Verwendung.
- Benutzen Sie nur für den Backofen geeignete keine Reinigungssprays.
- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden. Maximal Belastung der Tür: 7 kg.
- Eventuelle Reparaturen oder Eingriffe dürfen ausschließlich durch Fachpersonal vorgenommen werden.
- **Decken Sie den Backofenboden nicht mit Aluminiumfolie oder anderen Gegenständen ab.**
- Hängen Sie keine schweren Gegenstände an den Griff der Backofentür.
- Die Backofentür muss richtig schließen. Halten Sie die Dichtungen der Backofentür sauber.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den Backofeninnenraum. Dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werd.
- Fruchtsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt bleibende Flecken. Nutzen Sie daher für Obstkuchen mit viel Saft die Fettpfannen.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Backofeninnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Decken Sie Speisen ab, die im Backofen bleiben sollen; die Feuchtigkeit kann sonst die Wände des Backofeninnenraumes beschädigen und die Speisen können austrocknen.
- Stellen Sie die Temperatur niedriger ein, wenn Sie Speisen nach der Zubereitung warm halten oder die Restwärme des Backofens nutzen wollen. Schalten Sie den Ofen nicht ab, da die Feuchtigkeit im Inneren aufsteigen und sich an der Blende mit den Bedienelementen niederschlagen würde. Außerdem würden sich unter der Arbeitsfläche Tröpfchen bilden und die Küchenmöbel die Feuchtigkeit anziehen. Dadurch könnten im Laufe der Zeit die angrenzenden Küchenmöbel, die Arbeitsfläche sowie der Backofeninnenraum beschädigt werden.
- Die Vorderseite und der Griff der Backofentür heizen sich bei langen Backzeiten mit hohen Temperaturen auf.



- Folgendes unterlassen:
  - berühren Sie den Backofen nicht mit feuchten Händen.
  - gehen Sie nicht barfuß zum Backofen.
  - ziehen Sie nicht am Gerät oder am Netzkabel, um die Verbindung zur Steckdose zu trennen.
  - führen Sie keine unsachgemäßen oder gefährlichen Handlungen aus.
- **Halten Sie Kinder von den folgenden möglichen Gefahrenquellen fern:**
  - Backofen und Blende mit Bedienelementen, vor allem während des Betriebes sowie direkt danach, um Verletzungen zu vermeiden.
  - Verpackungsmaterial (Beutel, Polystyrol, Nägel usw.).
  - Backöfen, die verschrottet werden sollen (potenzielle Gefahren durch Teile des Backofens müssen vorher beseitigt werden).
- Stellen Sie sicher, dass alle Kabel anderer in der Nähe des Herdes verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren oder in der Tür des heißen Herdes nicht eingeklemmt werden.
- Einige Backofenmodelle sind mit einem Kühlsystem ausgestattet, um eine extreme Aufheizung der Backofenvorderseite oder des Backofeninnenraumes zu verhindern. **Warnung:** dampf und Rauch werden durch eine Öffnung zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür nach außen geblasen. Diese Öffnung darf nicht blockiert werden.
- Stellen Sie kein brennbares Material in den Backofen oder in unmittelbare Nähe, weil sonst Brandgefahr besteht falls der Backofen versehentlich eingeschaltet wird.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um heiße Gerichte, Pfannen und Roste zu entnehmen.
- Wenn Sie für die Zubereitung von Speisen alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) verwenden, vergessen Sie nicht, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die Dämpfe können sich entzünden, wenn sie Kontakt mit dem elektrischen Heizelement haben.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen (ausgenommen dann, wenn solche Verpackungen speziell dazu geeignet sind; siehe Gebrauchsanweisungen). Der Druck, der in der Verpackung entsteht, kann zu Explosionen führen, und dadurch zu Beschädigungen führen.
- Verwenden Sie auch keine Behälter aus synthetischen Materialien zur Zubereitung von Speisen im Backofen (ausgenommen solche, die speziell dafür geeignet sind; siehe Gebrauchsanweisungen). Sie können bei heißen Temperaturen schmelzen.
- Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten. Öl und Fett können sich überhitzen und entzünden!
- Ziehen Sie niemals voll beladene Backbleche nach vorne, ohne sie gut festzuhalten.

## VOR DER BENUTZUNG DES BACKOFENS

- **Um Ihren Backofen optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung gut auf.**
- **Entfernen Sie die Kartonverpackung und die Kunststoffschutzfolie vom Gerät.**
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie das Backofen auf 200°C auf; lassen Sie es ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen. Bitte lassen Sie während dieser Zeit das Fenster geöffnet oder sorgen Sie für eine andere Form der Entlüftung.

## BACKOFEN-ZUBEHÖR

**Das Backofenzubehör ist je nach Modell unterschiedlich (siehe separate Produktbeschreibung).**

### Fettpfanne (1)

Die Fettpfanne wird für die Zubereitung von Fleisch und Fisch mit oder ohne Gemüse verwendet und dient zum Auffangen von Fett oder Speisestücken unter dem Rost. Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um unangenehme Rauchbildung und Fettspritzer zu vermeiden.

### Backblech (2)

Zum Backen von Plätzchen, Baisers, Pizza usw.

### Rost (3)

Zum Garen oder Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Schüsseln, Tortenblechen und feuerfesten Behältern. Der Einschub ist auf jeder Ebene möglich.

### Selbstreinigende katalytische Seitenwände [4]

Die katalytischen Seitenwände sind mit einer feinporigen Beschichtung überzogen, die Fettspritzer absorbiert. Wir empfehlen, nach einem Garvorgang mit besonders fettigen Speisen eine Selbstreinigung des Backofens durchzuführen [siehe Pflege und Wartung].

### Drehspieß (5)

Verwenden Sie den Drehspieß, wie im betreffenden Kapitel der separat vorgesehenen "Produktbeschreibung" angegeben.

### Grillpfannensatz (6)

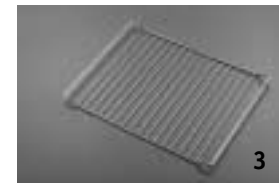
Dieses Zubehörset besteht aus einem Rost [6a], einer Fettpfanne [6b] sowie einem oder zwei Griffen (6c). Dieser Satz muss zum Grillen auf den Rost (3) gesetzt werden.



1



2



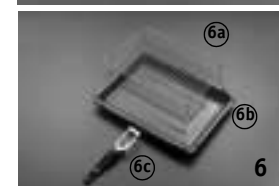
3



4



5



6



## BACKOFENZUBEHÖR

### Fettfilter (7)

Nur für die Zubereitung besonders fettiger Speisen. Haken Sie den Fettfilter in die Öffnungen vor dem Gebläse mittig an die Rückwand des Backofenrückwand ein. Das Fettfilter ist spülmaschinenfest.



### Gleitschienen (8)

Sie erleichtern das Einschieben und Herausnehmen der Roste während des Garens. Sie sind für alle Zubehöreile geeignet und außerdem spülmaschinenfest. Sie verriegeln sich, sobald sie bis zum Anschlag eingeschoben werden.



## PFLEGE UND WARTUNG

**Wichtig:** verwenden Sie keine Wasserdruck- oder Wasserdampfreinigungsgeräte.

### Reinigung der Backofen-Vorderseite

- Reinigen Sie die Vorderseite mit einem feuchten Tuch. Wenn die Vorderseite sehr stark verschmutzt ist, reinigen Sie es mit Wasser und ein paar Tropfen Geschirrspülmittel. Wischen Sie die Vorderseite anschließend mit einem trockenen Lappen ab.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, um ein Abstumpfen der Oberfläche zu verhindern. Falls ein solches Mittel doch in Kontakt mit dem Backofen kommt, reinigen Sie den Backofen sofort mit einem feuchten Tuch.
- Kleinere Farbunterschiede an der Vorderseite des Gerätes sind auf die Verschiedenheit der verwendeten Materialien, z. B. Glas, Kunststoff und Metall, zurückzuführen.

### Backöfen mit Aluminium-Ausführung

- Reinigen Sie den Backofen mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Fensterputz- oder Mikrofasertuch, das keine Faserrückstände auf der Oberfläche hinterlässt. Wischen Sie in horizontalen Zügen, ohne dabei zu fest aufzudrücken.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, harten Schwämme oder rauen Lappen. Reinigen Sie die Aluminiumoberflächen mit einem trockenen Tuch.

### Zubehör

- Reinigen Sie die Zubehöreile nach jedem Gebrauch mit Geschirrspülmittel. Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

### Ofeninnenraum

- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämme. Verwenden Sie für emaillierte Oberflächen nur Spezialofenreiniger.
- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie ihn dann, um Verkrustungen durch Speisereste zu vermeiden.
- Bei längeren Garzeiten oder beim gleichzeitigen Garen auf mehreren Ebenen kann sich bei stark wasserhaltigen Speisen (Pizza, gefülltem Gemüse usw.) auf der Innenseite der Backofentür und -dichtung Kondenswasser niederschlagen. Reiben Sie die Backofeninnenseite nach dem Abkühlen mit einem Tuch oder Schwamm trocken.
- Reinigen Sie die Glasteile der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden. Das obere Grillelement kann heruntergeklappt werden (jedoch nur an bestimmten Modellen), um die Backofendecke zu reinigen.

### Selbstreinigende katalytische Seitenwände (falls vorhanden) - Reinigungszyklus

- Heizen Sie den Backofen zur Reinigung auf 200°C auf und lassen Sie ihn eine Stunde eingeschaltet.
- Nach dem Zyklusende und nach Abkühlung des Backofens können Sie ihn mit einem feuchten Schwamm auswischen, um eventuelle Speisereste beseitigen.
- **Reinigen Sie die katalytischen Seitenwände nicht mit Scheuermitteln, harten Bürsten, Topfkratzern oder Ofenreinigungssprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt wird und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen könnten.**

#### Aushängen der Backofentür:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig (siehe Abb. 1).
2. Heben Sie die beiden Schließhaken so weit wie möglich an (siehe Abb. 2).
3. Schließen Sie die Tür ein Stück und ziehen Sie sie dann nach oben, um sie auszuhängen (siehe Abb. 3).

**Achtung: es ist nicht unproblematisch, die Tür auszuhängen: achten Sie auf die Scharniere.**

#### Einhängen der Backofentür:

1. Setzen Sie die Scharniere wieder in die Führungsöffnung ein und öffnen Sie danach die Tür vollständig.
2. Senken Sie die Halterungen auf beiden Seiten ab.

#### Absenken der Heizelement (nur bestimmte Modelle)

Die Reinigung des Backofens immer erst nach dem Abkühlen vornehmen.

- Ziehen Sie das **(1)** Heizelement heraus und senken Sie sie dabei **(2)** das Grillelement gleichzeitig ab.



#### **Auswechseln der Glühlampe für die hintere Innenleuchte (wenn vorgesehen):**

1. Stromversorgung des Gerätes abschalten.
  2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab, wenn der Backofen abgekühlt ist (siehe Abb. 1).
  3. Wechseln Sie die Glühlampe auf (siehe nachstehenden Hinweis).
  4. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder fest.
  5. Schalten Sie die Stromversorgung zum Gerät wieder ein.
- Hinweis: nur Glühlampen mit 25 W, Typ E-14, T300°C verwenden, die Sie bei unserem Kundendienst erhalten.**



#### **Auswechseln der seitlichen Innenleuchte (Modellabhängig, falls vorgesehen - je nach Modell)**

1. Stromversorgung des Gerätes abschalten.
  2. Entfernen Sie das Einhängegitter auf der linken Seite, nachdem der Backofen abgekühlt ist (siehe Abb. 2). Drücken Sie die Lampenabdeckung vorsichtig mit einem Schraubendreher ab (siehe Abb. 3 - 4).
  3. Wechseln Sie die Glühlampe aus (siehe nachstehenden Hinweis).
  4. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein und drücken Sie sie gegen die Ofenwand, bis sie einrastet.
  5. Bringen Sie das seitliche Einhängegitter wieder an.
  6. Schalten Sie die Stromversorgung zum Gerät wieder ein.
- Hinweis: nur Glühlampen mit 25 W/230 V, Typ E-14, T300°C verwenden, die Sie bei unserem Kundendienst erhalten.**



#### **Auswechseln der Glühlampe für die seitliche Halogenlampe (Modellabhängig, falls vorgesehen - je nach Modell):**

1. Stromversorgung des Gerätes abschalten.
  2. Entfernen Sie das seitliche Einhängegitter, nachdem der Backofen abgekühlt ist (siehe Abb. 2). Drücken Sie die Lampenabdeckung vorsichtig mit einem Schraubendreher ab (siehe Abb. 3 - 4).
  3. Entfernen Sie die Halogenlampe vorsichtig aus der Halterung (siehe nachstehenden Hinweis). Tauschen Sie die Lampe mit Kunststoffhandschuhen gegen eine neue aus oder reinigen Sie die alte Lampe mit Alkohol, wenn sie nicht ersetzt zu werden braucht.
  4. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein und drücken Sie sie gegen die Ofenwand, bis sie einrastet.
  5. Bauen Sie das seitliche Einhängegitter wieder ein.
  6. Schalten Sie die Stromversorgung zum Gerät wieder ein.
- Hinweis: nur Glühlampen mit 20 W/12 V, Typ G4, T300°C verwenden, die Sie bei unserem Kundendienst erhalten.**  
**Wichtig: benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**



## FEHLERSUCHE

### Backofen heizt nicht auf:

- schalten Sie das Gerät wieder ein und prüfen Sie, ob die Störung behoben ist.
- prüfen Sie, ob das Gerät mit Strom versorgt wird.

- Der Backofenwahlknopf darf nicht auf "0" oder dem Lampensymbol stehen.
- Prüfen Sie, ob die mechanische Programmsteuerung (falls vorhanden) auf "manuell" steht.

## KUNDENDIENST

### Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie, die Störung selbst zu beheben (siehe "Fehlersuche").
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

**Wenn die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiterhin bestehen bleibt oder erneut auftritt, rufen Sie bitte Ihre nächste Kundendienststelle an.**

Geben Sie dabei stets an:

- eine kurze Beschreibung der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;
- ihre vollständige Anschrift;
- ihre Telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an **eine autorisierte Kundendienststelle** (eine Garantie dafür, dass Originalersatzteile verwendet werden).

**Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit und die Qualität des Produkts beeinträchtigen.**

### KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- Diese Elektrohaushaltsgeräte sind für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entsprechen der EG-Richtlinie 89/109.
- Diese Geräte wurden nur als Kochgeräte entworfen. Jeder andere Gebrauch (z. B. Heizen von Räumen) wird als nicht bestimmungsgemäß und somit als gefährlich angesehen.
- Diese Geräte werden in Übereinstimmung mit folgenden Richtlinien entworfen, hergestellt und verkauft:
  - sicherheitsvorschriften der EG-Richtlinie "Niederspannung" 73/23;
  - schutzvorschriften der EG-Richtlinie "EMV" 89/336.
  - vorschriften der EG-Richtlinie 93/68.